大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部	〒550-0023	大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話大 阪 06(586)1122
南部事業本部	〒590-0973	堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38)1131
和歌山支社	〒640-8033	和歌山市本町1-5 電話和歌山 0734(31)2481
北東部事業本部	〒578-0925	東大阪市稲葉2-3-17 電話河 内 0729(62)1131
北部事業所	〒569-0025	高槻市萩の里町3-9-6 電話高 槻 0726(71)0361
奈良支社	〒631-0036	奈良市学園北2-4-1 電話奈 良 0742(44)1111
兵庫事業本部	〒650-0044	神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話神 戸 078(360)3100
姫路支社	〒670-0836	姫路市神屋町4-8 電話姫 路 0792(85)2221
豊岡支社	〒668-0047	豊岡市三坂町6-57 電話豊 岡 0796(23)2221
京滋事業本部	〒600-8815	京都市下京区中堂寺粟田町1 電話京 都 075(311)7381
滋賀支社	〒525-0037	草津市西大路町5-34 電話草 津 077(562)5311
滋賀東支社	〒522-0074	彦根市大東町12-11 電話彦 根 0749(22)3131
長浜営業センター	〒526-0058	長浜市南呉服町3-4 電話長 浜 0749(62)7171
本社	〒541-0046	大阪市中央区平野町4-1-2 電話大 阪 06(202)2221

大阪ガス株式会社

⚠危険

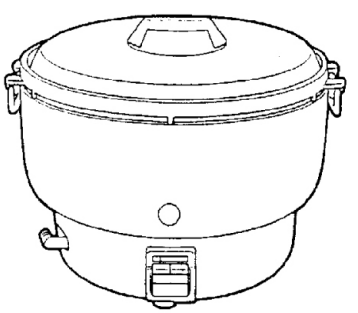
ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガスにご連絡ください。

RR-50S2

大阪ガス

ガス炊飯器

11−871型



取扱説明書 保証書付

もくじ ページ

安全のために必ず守ってください……1

お使いになる前に
- ●使用前の準備……7
- ●各部のなまえ……9

使用方法
- ●炊飯方法……10
- ●あとかたづけとお手入れ……13

困ったときは
- ●故障・異常の見分け方と処置方法……15
- ●寸法図……16
- ●仕様……17
- ●保管とアフターサービス……18

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガス炊飯器をお求めいただきましてありがとうございます。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

- ●ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。
- ●本製品は国内専用です。海外では使用できません。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店または大阪ガスにて再購入してください。

安全上のご注意 必ずお守りください

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示については次のような意味があります。

⚠ この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
（発火注意／高温注意）

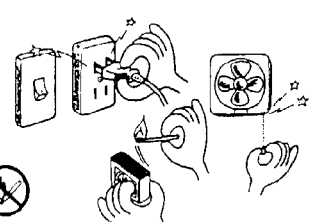
⃠ この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
（火気禁止／接触禁止／分解禁止）

❗ この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

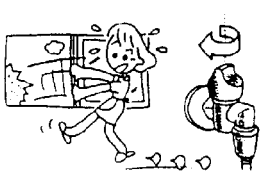
⚠危険

ガス漏れ時のご注意

●ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話など使用しない。引火し爆発事故を起こすことがあります。



●万一ガス漏れに気付いたら
①すぐに使用をやめガス栓を閉じる。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③販売店または大阪ガスに連絡してください。

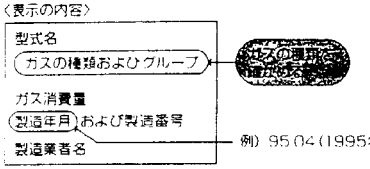


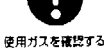
⚠警告

●使用ガスについてのご注意
- ●機器が使用ガス（使用ガスグループ）に適合していることを機器の銘板で確認してください。
- ●表示以外のガスでは使用しないでください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
- ●転居されたときにも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。
- ※ガスの種類には都市ガス数種類とLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

機器の銘板は
炊飯燃焼部に張り付けてあります。

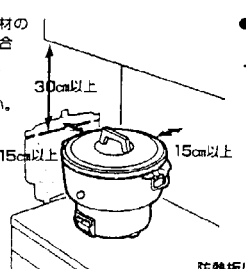
〈表示の内容〉



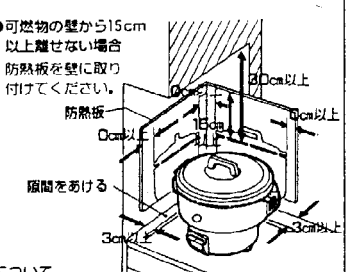


●設置について
- ●火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス鋼板などを直接張った場合は可燃物と同様の距離が必要です。
- ●機器を設置した後、機器の周囲の改造をしないでください。（例えば、機器を囲ったり吊り戸棚をつける等）設置基準上問題となる場合があり、また、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。
- ●台の下等熱気のこもるところに設置しないでください。不完全燃焼や、故障の原因になります。

●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合
・壁から15cm以上、上方30cm以上、必ず離してください。



●可燃物の壁から15cm以上離せない場合
・防熱板を壁に取り付けてください。



防熱板について

材質	厚さ	ご注意
鋼板	0.5mm以上	3cm以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
ステンレス鋼板	0.3mm以上	

⚠警告

●物が落ちる恐れのあるところや、燃えやすいもの、引火性(スプレー缶など)のものの そばでは絶対に使用しないでください。焦げたり燃えたりして火災の原因になります。

禁 止

●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。やけど けがをする恐れがあります。

禁 止

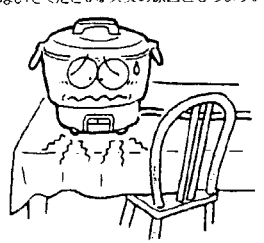
●炊飯中に機器を持ち運ばないでください。炊飯中の機器は高温の排気や蒸気が出るので危険です。また、転倒すると、火災 やけどの原因になります。

禁 止

●タオル ふきんなどを機器にかぶせないでください。不完全燃焼や機器の損傷 火災の恐れがあります。

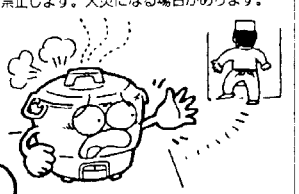
発火注意

●傾斜した場所 不安定な場所や新聞紙やビニールシート等のような熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因となります。



発火注意

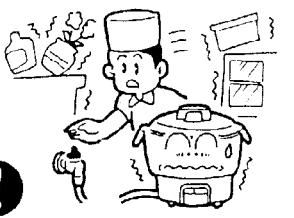
●火をつけたまま離れない。
火をつけたまま離れたり、おやすみになることを禁止します。火災になる場合があります。



火をつけたまま
離れない

⚠警告

●ご使用中にふだんと違った状態になったときや地震 火災などの場合、あわてずに使用を中止し、ガス栓を閉じてください。



使用を中止する

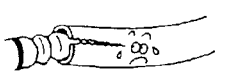
●修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理改造は行わないでください。火災 ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。

分解禁止

⚠注意

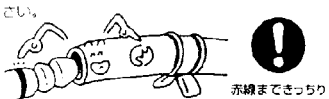
●ガス事故防止

・ゴム管はφ13mm(都市ガス用)のガス用ゴム管(検査合格又はJISマークの入っているもの)を使用してください。又、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管は必ず取り替えてください。

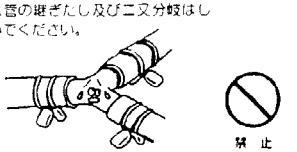


禁 止

・ゴム管は、ゴム管口の赤線まで差し込みゴム管止めで確実に止めてください。

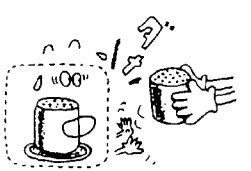


・ゴム管の継ぎたし及び二又分岐はしないでください。



禁 止

●炊飯以外の用途には使用しないでください。
過熱 異常燃焼による火災などの原因になります。

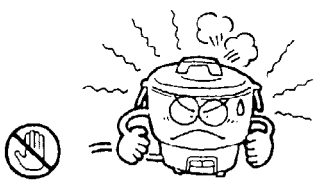


禁 止

安全のために必ずお守りください。

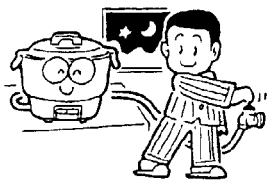
⚠注意

●炊飯中、炊飯後は、炊飯レバー 点火レバーたな火レバー以外は高温になっていますので、手を触れないでください。やけどをすることがあります。特に幼児にはさわらせないようご注意ください。



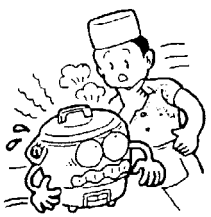
接触禁止

●使用後は消火を確かめ、お出かけ おやすみになるときはガス栓を必ず閉じてください。



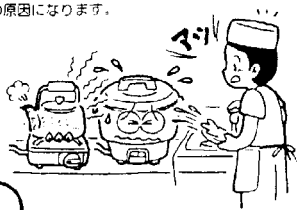
ガス栓を閉じる

●炊飯中は、排気口から高温の排気が出ますので、顔や手などを近づけないでください。また、炊飯直後にふたを開けるときの蒸気にも注意してください。やけどをすることがあります。



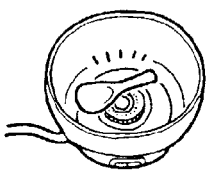
高温注意

●水のかかるところや、他の熱源(調理器 焼物器等)の近くでは使用しないでください。故障の原因になります。



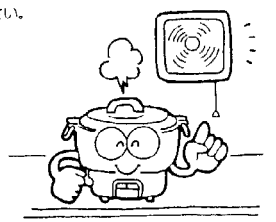
禁 止

●バーナー部にしゃもじなど可燃物が落ちていないか確認してください。炊飯中に燃え出し危険です。



発火注意

●お部屋の換気口(給気口 排気口)は、常に確保し、物などでふさがないでください。又、使用中は換気扇を回すなど換気にご注意ください。又、熱気がこもらないような場所に設置してください。



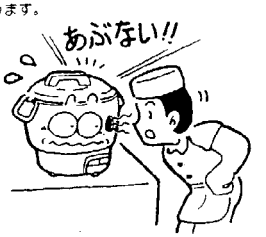
換気をする

⚠注意

●感熱部 感熱部受けのお手入れはこまめに行ってください。汚れていたり、炊飯かまとの間に異物があると、センサーが正常に働かないことがあります。

こまめにお手入れをする

●点火するときは、点火確認窓に顔を近づけ過ぎないようにしてください。やけどをするおそれがあります。



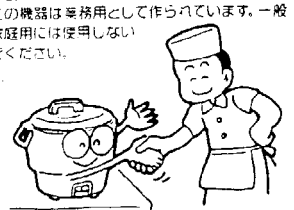
禁 止

気をつけていただきたいこと

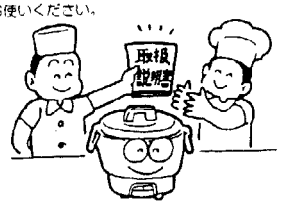
■炊飯上のお願い

●洗米が不十分ですと、ニオイ、黄バミや炊飯不良の原因となりますので注意してください。
●お米を洗いすぎて米粒が割れ小さくなったとき、また、小米が大量に入っていますと早切れすることがありますのでご注意ください。
●続けて炊飯される場合、炊飯かまの内底を良く洗い機器が十分冷えてから炊飯してください。洗い残しがあったり、十分に冷えていないと早切れしたりしてうまく炊き上がらないことがあります。
●かやくご飯や五目ご飯を炊飯される場合、添加物(油等)を入れて炊飯される場合。
・具を入れたり、味付けをしますのでお米の量は最大炊飯量の1/2位にして炊いてください。具は水加減をした後、お米の上にのせ、かきまぜないでください。
・具の種類や水加減によっては早切れしたり、吹きこぼれしてうまく炊き上がらないことがあります。また炊き上がっても底に焦げ色がつきます。
・添加物(油等)を入れて炊飯しないでください。炊飯不良の恐れがあります。
●もち米を混ぜて炊飯した場合、もち米の種によりうまく炊けないことがありますのでご注意ください。
●無洗米を炊飯する場合は、無洗米に付属の説明書をよくお読みのうえ、炊飯してください。
●**米量および水量に限らず天候や気温等によって、吹きこぼれをすることがあります。**

●本製品は業務用です。
この機器は業務用として作られています。一般家庭用には使用しないでください。



●使用者が変わった場合には、必ずこの取扱説明書を読んでいただき内容をよく理解してからお使いください。

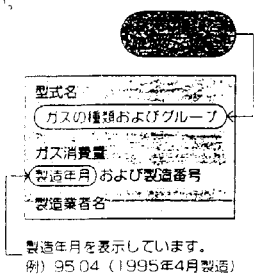


安全のために必ず守ってください。

使用前の準備

1.使用ガスを確認する

●炊飯器の銘板に表示しているガスの種類とお宅のガスが一致しているかまず確かめてください。



2.ガスを接続する

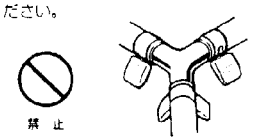
■ガス接続

●ガス接続口径はφ13mmホースエンドになっています。

●ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短く(2m以下で適当にゆとりを持たせる)また機器の下を通したり機器に触れたりしないようにしてお使いください。

●ゴム管はゴム管口の赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。

●ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐は行わないでください。



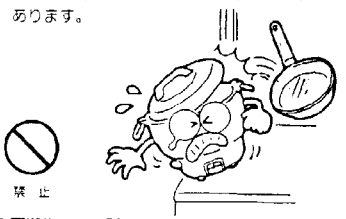
●ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。(ビニール管は弾力性がなく熱にも弱いです。)またひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管は必ず取り替えてください。

●ヒューズコックをご使用の場合は、ガス種、ガス量に適したヒューズコックをお選びください。

3.設置場所の注意

●安定した、落下物や風の心配のない所

棚の下など落下物の危険がある所や、傾斜した所、不安定な所、風の当たる所では使用しないでください。機器の上に落ちたものが燃えて火災になったり風により作動不良の恐れがあります。



●可燃物のない所

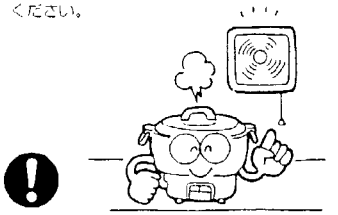
機器の上やまわりには可燃性(カーテン・紙ふくろなど)や引火性(スプレー缶など)のものは置かないでください。使用中に近くのものが燃えて、火災になることがあります。

●水や熱のかからない所

水のかかる所や湿気のある所、他の熱源(調理器、焼物器等)の近くでは使用しないでください。機器の損傷や故障の原因になります。

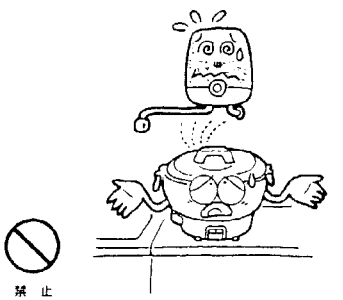
●換気のできる所

お部屋の換気口(給気口、排気口)は常に確保し物などでふさがないでください。又、炊飯中は換気扇を回すなどして換気をしてください。又、熱気がこもらないような場所に設置してください。



●湯沸器の下に設置しないでください。

湯沸器が誤動作することがあります。



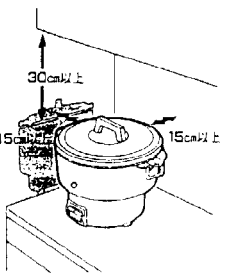
●幼児の手の届かない所

幼児の手の届く所では使用しないでください。本体に触れてやけどしたり、蒸気でやけどする恐れがあります。

4.壁や上方と間隔をとる

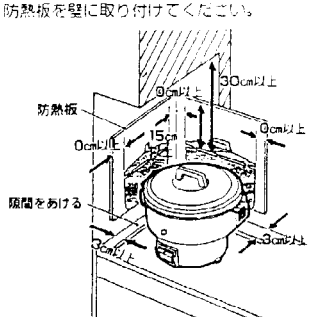
●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

壁から15cm以上、上方30cm以上、必ず離してください。



●可燃物の壁から15cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付けてください。



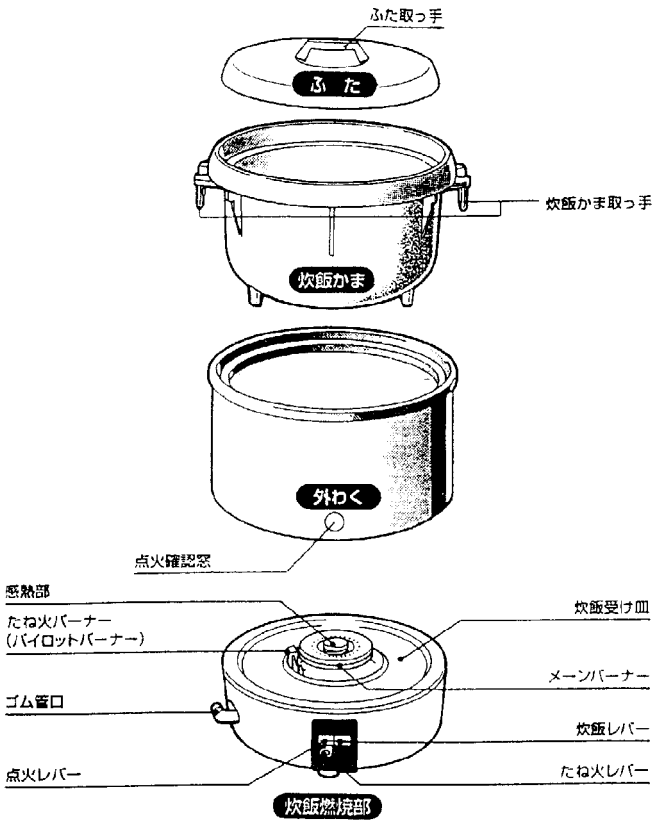
防熱板について

材質	厚さ	ご注意
鋼板	0.5mm以上	3cm以上の空間をとり、有害な変形のないよう補強してください。
ステンレス鋼板	0.3mm以上	

⚠警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す。(火災予防条例で規制されています。)距離が近いと火災の原因になります。

各部のなまえ



はじめてお使いのとき

●炊飯かま・ふたなどは中性洗剤で洗った後、水洗いしきれいな布で十分に水気をふきとってください。

●消毒のため炊飯かまを煮沸するときは米のとぎ汁を8分目位入れて煮沸してください。
・水質によっては炊飯かまの内面が黒っぽく変色することがありますが、全く害はありません。

●炊飯以外の使い方をした場合（たとえば、食品の煮沸消毒に使ったり、蒸し器として使った場合など）、炊飯かまの内面が黒っぽくなります。

炊飯方法（炊飯前の準備）

1．お米を正しく計る。

●米の換算表（参考）

1升＝1.5kg＝1.8ℓ	2ℓ＝1.67kg＝約1.1升
1kg＝1.2ℓ＝6.7合	3ℓ＝2.50kg＝約1.7升
1ℓ＝0.83kg＝5.6合	4ℓ＝3.33kg＝約2.2升
	6ℓ＝5.00kg＝約3.3升
	9ℓ＝7.50kg＝5.0升

2．お米を洗う。

●たっぷりの水で手早く十分に洗う。
洗い足りないと、ニオイ、黄バミや炊飯不良の原因になります。

●泡立て器を使わないでください。

●洗米機に長時間かけると粉米が多くなり、炊飯不良の原因になります。

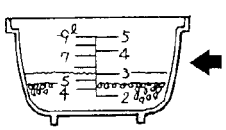
3．水加減。

●炊飯かまの水位目盛は標準の水加減です。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。

●水加減後30分～1時間位水につけておきますと十分水分を吸収し芯のないおいしいご飯が炊きあがります。
・夏場30分・冬場1時間位が適正です。

お願い
添加物（油等）を入れて炊飯しないでください。炊飯不良の恐れがあります。

［例　11-871型］



3升の米を炊くときは「3」まで水を入れる。

4．外わくを炊飯燃焼部に正しくのせて、炊飯かまを外わくにセットし、ふたをします。

●外わくが炊飯燃焼部よりズレてセットされた場合、または炊飯かまが外わくにきちんとのっていなくて傾斜して浮いている場合は、あらためて正しくセットしなおしてください。

●炊飯かまの底についた水や異物が立消え安全装置やバーナーについて、点火不良およびバーナー目づまり燃焼不良の原因になりますのできれいにふきとってください。

使用方法

炊飯方法〔炊飯〕

炊　飯

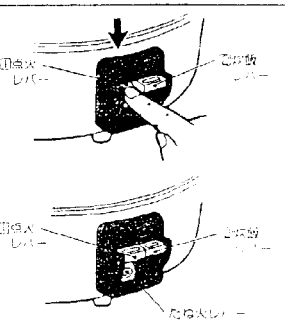
●点火レバー、たね火レバー、炊飯レバーがすべて「閉」の位置(上部)にあることを確かめてからガス栓を開いてください。

1.たね火バーナーの点火

●点火レバーを下へ「カチッ」と音がするまでゆっくり押し下げて、そのまま数秒間(5秒以上)待ってください。
●手をはなしてもたね火バーナーに点火していることを点火確認窓から確かめてください。

点火レバーだけがもとの位置にもどり、たね火レバーはセットされたままです。

※点火レバーから手を離したときに火が消えた場合は、押しボタン時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、点火レバーを押している時間を前回より長くして、ゆっくり手をはなしてください。



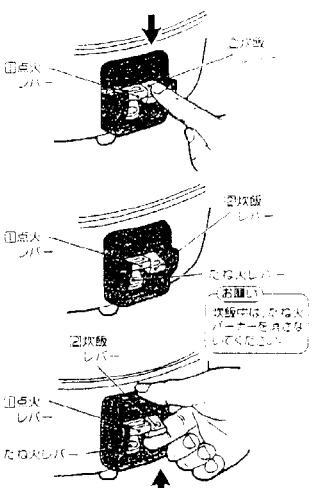
2.メーンバーナーの点火

●たね火バーナーに点火したことを確かめた上で、右側の炊飯レバーを押し下げると、メーンバーナーに点火し、炊飯をはじめます。このとき、必ずメーンバーナーの点火を確認してください。
●炊飯中は、たね火バーナーを消さないでください。

炊飯レバーを押し下げた時、手を離しますと途中まで炊飯レバーがもどりますが、ロックはされています。

●万一メーンバーナーに点火しなかったり、炊飯途中で火を消すときは、炊飯レバーを「カチッ」と音がするまで強く引き上げてください。

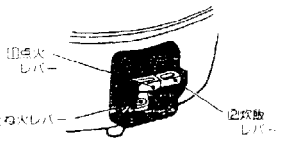
※点火の順序を逆にしますと点火はできませんので点火レバーを押さずに無理に炊飯レバーを押さないでください。ご使用中などに燃えかたがおかしいときは、一旦消火した後、バーナーの点検をしてください。バーナーの炎口にほこりがつまったり、煮こぼれ汁がついたりすることがありますので、バーナーが冷えてから炎口の掃除をし、もう一度点火してください。
なお、ご不審な場合は、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。



3.自動的に消火します。

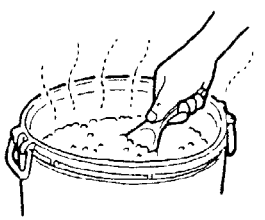
●炊飯が終わるとメーンバーナーは自動的に消火し、炊飯レバーはもとの位置にもどります。

※たね火バーナーはそのままむらしを続けます。



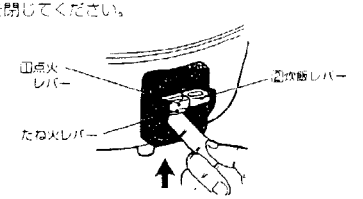
4.ご飯をむらします。

●消火してすぐにふたをとりますと、おいしいご飯になりません。消火してから必ず15分以上むらしてください。
●むらし中は、たね火バーナーを消さないでください。
●むらし終了後、ご飯をよくほぐし、たね火レバーを上に引き上げて、たね火バーナーを消火してください。たね火レバーをそのままにすると、ご飯がこげることがあります。
●ご飯をほぐすときは、ご飯全体をむらなくかき回して余分な水分(湯気)を放出してください。



5.使用後

●たね火レバーを上に引き上げて、たね火バーナーを消火し、ガス栓を閉じてください。



空気調節

●この機器の空気調節は固定式のため、調節の必要はありません。そのままお使いください。

(お)(願)(い)
炊飯中や炊飯直後は、ふた、炊飯かま、炊飯かま取っ手、外わく、炊飯燃焼部は、高温になっていますので、取り扱いには十分ご注意ください。

あとかたづけ

お願い まず確かめてください。1 ガス栓が開まっている。2 本体が冷えている。

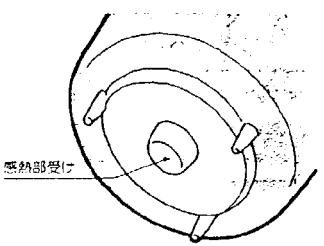
そのつどのお手入れ

●炊飯かま

●使用後はごはん粒、おねば等を洗い落としつねに水切りよく保存してください。

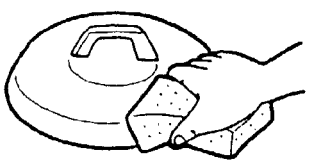
●水を入れたままや、水滴がついたまま放っておいた場合、炊飯かまの内面が変色することがあります。変色しても有害ではありませんが、放置すると変色が進行しますのでクレンザー等で磨き取ってください。

●炊飯かま底面の感熱部受けの汚れをきれいにふきとってください。汚れがつくと炊飯不良の原因になります。



●ふた

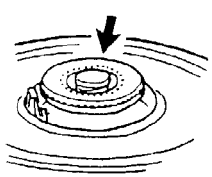
●そのつどやわらかいスポンジを使って洗ってください。汚れのとれにくいときは中性洗剤で洗って、そのあと乾いた布で水気をふいてください。



●感熱部

●感熱部が汚れると正常に炊飯できなくなるので、いつもきれいにしておいてください。

●感熱部の汚れがこびりついて取れないときは極細目のサンドペーパー（目のあらさ400番程度）で表面に傷がつかない程度に軽くこすってください。



●ライスネットをお使いになる場合

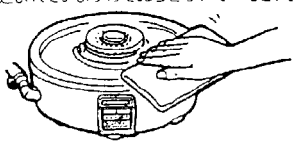
●炊飯ごとに必ずお手入れを行ってください。

●炊飯後はそのつど、きれいに洗ってください。目づまりしていると、早切れ、炊きむらの原因となります。手洗いでは不十分ですので、洗濯機「すすぎモード」で水洗いされることをおすすめします。

●毎日の炊飯回数に応じた予備のライスネットを用意され、きれいに洗われたものを1回に限り使用していただく方法をおすすめします。たとえば、1日5回炊飯の場合は、5枚のライスネットを用意する。

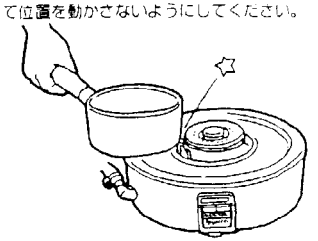
●炊飯燃焼部

炊飯受け皿が汚れたときは、水洗いしてください。その後、乾いた布で水気を取ってください。炊飯燃焼部には、安全装置が組み込まれていますのでぬらさないでください。



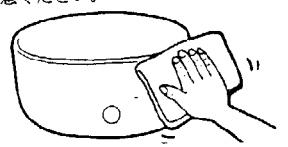
●立消え安全装置

やわらかな布などで汚れをふきとってください。汚れていたり、位置が変わると点火しにくくなります。固いものをぶつけたりして位置を動かさないようにしてください。



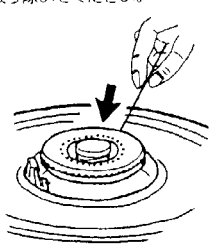
●外わく

水洗いします。吹きこぼれ等による汚れは中性洗剤で洗って、その後、乾いた布で水気をとって下さい。金属タワシ等で強く洗いますと、ステンレスに傷がつきますのでご注意ください。



●バーナー

バーナー炎口がつまっているときは針金などで取り除いてください。



●機器本体には安全に関する注意ラベルが張ってあります。汚れたり、読めなくなったときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。はがれたり読めなくなった場合は、お買い求めの販売店または大阪ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

⚠警告

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理、改造は行わないでください。火災・ガス漏れの恐れや異常動作してけがをすることがあります。

お願い

●プラスチック・印刷・塗装面ほうろうのお手入れには酸性・アルカリ性の洗剤、アルコール・シンナー・金属たわし、ナイロンたわし、クレンザー(みがき粉)などは使わないでください。

故障・異常の見分け方と処置方法

●ご使用中にふだんと違った状態になったときや不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、ただちに使用を中止して十分な点検をお願いします。

⚠警告

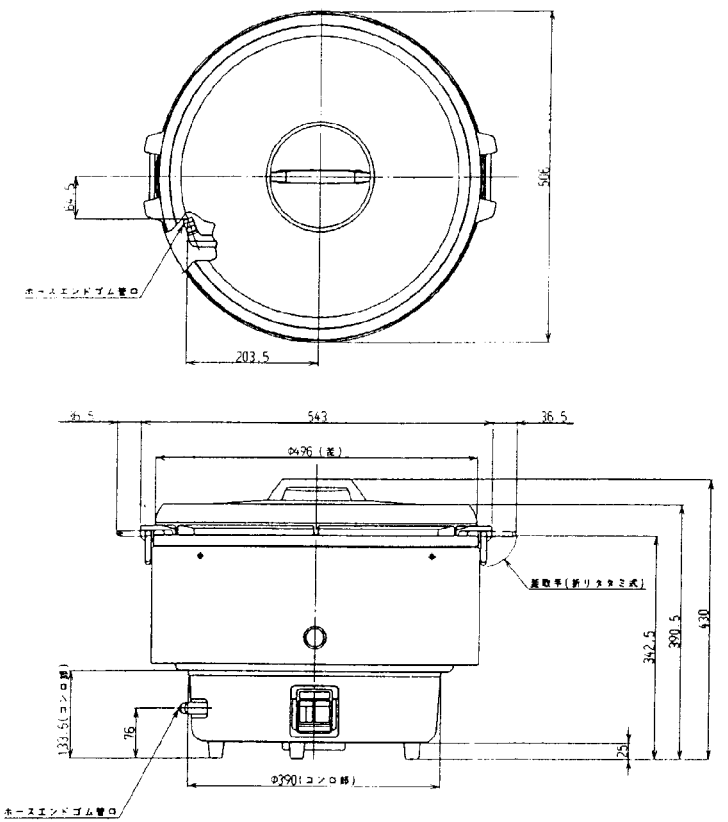
使用中に異常を感じたとき
(1) すぐ使用を中止する
(2) あわてずガス栓を閉める

現　象	原因と処置	
点火しない 点火しにくい 使用中に消火した	1. ガス栓が全開になっていない	⇒全開にする
	2. 機器セット不良	⇒正しくセットする
	3. ゴム管の折れ曲がり・つぶれ	⇒折れ・曲がりを直す
	4. 点火操作が適切でない	⇒押し時間を長くする
炎が安定しない 黄炎で燃える 異常音をたてて燃える	1. バーナー炎口づまり	⇒炎口づまりを掃除する
ご飯がうまく炊けない ・自動消火しない ・早切れする ・ふきこぼれが多い ・ご飯がこげる ・炊きむらがある	1. 機器が傾いている	⇒正しく設置する
	2. 機器セット不良	⇒正しくセットする
	3. 感熱部・感熱部受けの汚れ・異物付着	⇒汚れ・異物を取り除く
	4. 水加減不良	⇒正しく水加減する
	5. 洗米不良	⇒正しく洗米する
	6. ご飯をほぐしていない・むらしていない	⇒15分むらし後、よくほぐす
	7. ライスネット使用時ライスネットの目づまり	⇒ライスネットをよく洗う
ガスのにおいがする	ガスゴム管のひび割れ・穴あき	⇒ガスゴム管を交換する
ふきこぼれや風などで炎が消えたとき (炊飯中にたね火レバーを上げても同じです)	安全のため立消え安全装置が働き、自動的にガスが止まります。 消火に気づいたときは、すぐ全てのレバーを「止」にしてください。 再点火するときは、周囲にガスがなくなってから点火操作してください。	

以上のことをお調べの上、なお異常のあるときは、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに修理を依頼してください。

寸法図

(単位：mm)



仕様

■仕様

型番		11－871
炊飯量(ℓ)		3.6～9
外形寸法(mm)	高さ	430
	幅	543
	奥行	506
質量(kg)		18
ガス接続		内径13mmゴム管
点火方式		圧電点火
ガス消費量	形式名	RR－50S2
	都市ガス用13A	11.0kW(9500kcal／h)

・仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

保管とアフターサービス

●保管(長期間使用しない場合)

各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お求めになったときのパッキングケースに入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガス通路部分(コム管口など)には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないようにしてください。

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●15ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
●確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。
1 品名……ガス炊飯器
2 型番……炊飯燃焼部に貼付してあります。

RR-50S2
都市ガス用　13A
11.0kW(9500kcal/h)
00.00-00000
株式会社柳澤製作所
(N)11-871
大阪ガス株式会社

3 故障・異常現象……できるだけ詳しく
4 お客様名・住所・電話番号

転居される場合

●ガスには都市ガス数種類およびLPガスの区分があります。

⚠警告

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

●転居にともなう調整や改造に要する費用は、保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類のよっては調整できない場合もあります。

保証書について

●この機器には保証書がついています。
このガス炊飯器は保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●補修部品の保有期間と修理について
当社は、当商品製造中止後6年を基準に修理用性能部品を調達したうえ、修理によって性能が維持できる場合は有料修理いたします。